

## Инструкция пользователя DKI 3184

### Общие указания по технике безопасности

Общие указания по технике безопасности Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если дадите кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке и поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста
  - Используйте только оригинальные запчасти.
  - Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и .д.) без присмотра. Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. Опасность удушья!
- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. тот прибор - не игрушка. Не допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

**ВНИМАНИЕ:**

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Дает советы и информацию.

Специальные требования безопасности для этого прибора

- Установите изделие на ровную, водо- и жаростойкую поверхность. Если поверхность не жаростойкая, подложите под него жаростойкую прокладку.
- Не перемещайте устройство, когда оно работает.
- прикасайтесь только к предусмотренным для этого ручкам и кнопкам.
- Из-за того, что из изделия выходит горячий воздух и пары, запрещается устанавливать его под навесными шкафами.
- Соблюдайте безопасное расстояние до легко воспламеняющихся предметов, таких как: мебель, занавеси и т.п. (30 см). Ни в коем случае не встраивайте изделие в шкафы или полки.
- Не нагревайте пустую посуду на плите, это может привести к опасно высоким температурам.
- Вентиляция: Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия.

**A** Внимание! Контактная поверхность гриля во время работы может очень сильно **III** нагреться. Опасность получения ожогов!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

керамическая поверхность! В случае если поверхность повреждена или разорвана, необходимо выключить прибор, дабы избежать возможного электрического удара.  
индукционное тепло! Не оставляйте на плите предметы из металла, как например ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

горячая поверхность! При использовании индукционной плиты вначале нагревается только нижняя поверхность кухонной посуды, а не сама плита. Однако по окончании процесса приготовления пищи температура самой плиты может достичь опасно высокого уровня вследствие излучаемого тепла. Берегитесь ожогов!

Осторожно! Возможно нанесение ущерба здоровью! Лицам с кардиостимулятором нельзя пользоваться этой плитой.

Панель управления

1 Индикатор рабочего режима    6 Кнопка + (повышение)

- 2 Кнопка вкл./выкл. (ON/OFF)    7 Кнопка - (понижение)  
3 Кнопка TIMER    8 Дисплей  
4 Кнопка TEMP. варочной функции с    9 Контрольные индикаторы дисплея „регулированием температуры“  
5 Кнопка HEAT варочной функции с „регулированием мощности“

Общее

Приготовление пищи с помощью индукции

При приготовлении пищи с помощью индукции тепло создается с помощью магнитной силы только в том случае, если кастрюля или сковорода с намагничивающейся нижней поверхностью ставится на включенную плиту. При этом нагревается только нижняя поверхность посуды, а не сама плита. Под керамической панелью находится индукционная катушка. При снабжении индуктора электроэнергией создается магнитное поле, создающее магнитные волнения в дне посуды. Таким образом, нижняя поверхность посуды нагревается. Такой метод нагрева экономит энергию, так как тепло создается исключительно там, где оно необходимо.

Какую кухонную посуду можно использовать?

Для индукционной плиты необходима посуда, нижняя поверхность которой состоит из материала, подлежащего намагничиванию. На новой кухонной посуде часто указывается, пригодна ли она для индукционной плиты.

В принципе Вы можете использовать всю посуду, содержащую железо, с помощью простой проверки Вы сможете узнать, подлежит ли она намагничиванию:

Поставьте посуду на плиту. В случае, если после включения на дисплее появляется «—» и снова звучит акустический сигнал, то кастрюля не пригодна к использованию.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** По причинам безопасности плита автоматически отключается в режим готовности через несколько секунд.

Следующие материалы не пригодны в качестве посуды для приготовления пищи:

Глина, стекло или алюминий.

Следующие кастрюли использовать нельзя:

**W**

Кастрюли с круглым основанием.





Кастрюли на ножках.

Кастрюли с диаметром основания меньше  
чем 12 см.

## Продолжительность работы

Используйте плиту не дольше 4 часов подряд. После этого выключите плиту как минимум на 30 минут, в противном случае она может быть повреждена вследствие перегрузки.

## Вес

Не нагружайте конфорку весом более 4 кг, в противном случае она может быть повреждена.

## Электрическое подключение

### Величина подключения

Плита рассчитана на мощность до 3300 W. При такой величине подключения рекомендуется отдельный питающий провод с предохранительной защитой в виде домашнего аварийного выключателя на 16 А.

### Внимание, перегрузка!:

- При использовании удлинительных кабелей последние должны иметь сечение провода не менее 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Не пользуйтесь разветвительными розетками, так как этот прибор обладает большой мощностью.

## Подключение

- перед включением прибора в розетку проверьте соответствие напряжения используемой сети с напряжением прибора, информация к этому находится на табличке прибора.
- включайте прибор только в розетку с защитными контактами и напряжением 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

## Указания по применению

### Введение в эксплуатацию

1. Режим готовности: После включения в розетку плита находится в режиме готовности. Включатся контрольные индикаторы кнопок вкл./выкл. (ON/OFF).
2. Поставьте на плиту подходящую посуду.
3. Чтобы начать процесс приготовления пищи, нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл.) (2). Мигают контрольные индикаторы функции HEAT.

### Функции приготовления пищи

Для того чтобы выбрать варочную функцию, нажмите один раз на кнопку HEAT или два раза на кнопку TEMP. Загорается лампочка для соответствующей функции.

### HEAT приготовление пищи при установленной мощности

- Приготавливаемая пища постоянно готовится на установленном уровне.

**ПРИМЕЧАНИ** - На дисплее индицируется ступень мощности 5.

**Е:** - После включения в любой момент можно изменить уровень с помощью кнопок (+/-).

**ТЕМР.** Функция регулирования температуры

- Приготавливаемая пища нагревается до установленной температуры, затем эта температура поддерживается с помощью автоматической регулировки.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- На дисплее индицируется значение „120“.
- Установленную заранее температуру можно изменить в любой момент после включения с помощью кнопок (+/-).
- При температуре 200 °С эта функция так же подходит и для жарки во фритюре. Следует использовать исключительно масло, подходящее для высоких температур!

## TIMER Ввести время выключения

Существует возможность ограничить время функций приготовления пищи.

- Выберите варочную функцию.
- После этого нажмите на кнопку TIMER. Контрольные индикаторы TIMER и варочной функции мигают.
- С помощью кнопок (-/+) можно теперь установить желаемое время выключения. Максимальное время при этом равно 180 минутам.
- Примерно через 3 секунды контрольные индикаторы перестают мигать, а индикатор варочной функции начинает светиться непрерывно.

### Внимание:

- После установления таймера в любой момент можно изменить мощность или температуру нажатием кнопок (+/-).
- Приостановить: В любой момент Вы можете приостановить процесс приготовления пищи нажатием кнопки вкл./выкл. (2).
- В последнюю минуту конец времени приготовления пищи сообщается с помощью акустического сигнала.

## Выключить

- Нажмите на кнопку ON/OFF (вкл./выкл) (2).
- Из любого режима работы плита переключается в режим готовности. Высвечивается рабочая индикация (1).

Внимание: Вентилятор для охлаждения работает еще около 30 секунд.

- Затем выключите плиту из сети.
- Перед тем как убрать плиту, следует дать ей остыть.

## Определение наличия кастрюли

Плита обладает функцией распознавания наличия кухонной посуды. После того, как посуда снята с плиты, плита переключается в режим готовности. Примите во внимание следующие указания:

### Осторожно:

После использования индукционная плита должна быть выключена выключателем, а не только автоматикой определения кастрюли.

Берегитесь ожогов! После процесса приготовления пищи плита может нагреться до опасной температуры вследствие излучаемого тепла.

## Уход за устройством

Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет. Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием. Не применяйте сильные или абразивные моющие средства. Ни в коем случае не погружайте электроприбор в воду.

## Керамическая конфорка

- Остатки еды следует убирать еще в теплом состоянии с помощью влажной тряпки или бумажной салфеткой.
- Смойте плиту мягкой мочалкой с небольшим количеством воды и основательно протрите ее насухо мягкой тряпкой.
- Средства очистки для керамических поверхностей: В случае пригоревших остатков еды следует использовать продукты, предлагаемые специальными отделами магазинов.

## Корпус

- После пользования протрите корпус слегка влажной тряпкой.
- Следите за тем, чтобы вода не попала в отверстия корпуса. Это может привести к повреждению плиты или к электрическому удару.

## Устранение неисправностей

- Плита не работает, на дисплее нет показаний.

Способ устранения: Проверьте подключение к сети.

- После того, как функция приготовления пищи выбрана и плита включена, звучит акустический сигнал.

Возможная причина: Не поставлена посуда, или посуда не подходит для плиты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Из соображений безопасности плита переключается в режим готовности через несколько секунд.

Способ устранения: Поставьте посуду, пригодную для индукционной плиты.

- Во время работы плита резко отключается.

Возможная причина: Сработала защита от перегрева.

Способ устранения: Выключите плиту из сети и дайте ей остыть в течение 20 минут.

Затем снова включите плиту.

Другая причина: Вентиляционные отверстия закрыты.

Способ устранения: Освободите вентиляционные отверстия от посторонних предметов.

- При поддержании в горячем состоянии температура кастрюли не сохраняется.

Возможная причина: Нижняя поверхность посуды неровна или изогнута.



Способ устранения:       Поставьте подходящую посуду.

Сигнал о неисправностях:

Во время работы на дисплее появляется следующее сообщение:

Сообщение

Не поставлена кастрюля, или кастрюля не подходит.

Технические данные

Модель:	DKI 3184
Электропитание:	230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:	3300 В
Класс защиты:	II
Вес нетто:	4,85 кг

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности. Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точки, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.